

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Instalasi gizi merupakan unit yang mengelola pelayanan gizi untuk pasien rawat inap. Kegiatan yang dilakukan meliputi pengadaan bahan makanan, pelayanan gizi rawat inap, penyuluhan, dan konsultasi. Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu komponen penunjang yang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Keberhasilan pelayanan gizi dirumah sakit yang berperan dalam mendukung penyembuhan penyakit pada pasien, sangat ditentukan oleh proses pengelolaan makanan, mulai dari bahan makanan mentah hingga makanan matang yang siap untuk dikonsumsi pasien. Proses ini akan berjalan dengan baik apabila didukung oleh manajemen penyelenggaraan bahan makanan yang baik pula (Hartono, 2000).

Penyelenggaraan makanan meliputi rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Rahmawati, 2011). Tujuan manajemen penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal (Depkes, 2009).

Dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember, maka diperlukan suatu kegiatan yang menjadi wadah untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang dilakukan selama 24 hari secara daring (*online*) di tengah masa pandemi Covid-19. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Jember, sehingga diharapkan mahasiswa mendapat bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Praktek Kerja Lapangan (PKL) juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
3. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
4. Mengidentifikasi *lay out* dapur rumah sakit.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
9. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT.
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/ pencegahan (diklat) bagi penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat

1. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit tempat Praktek Kerja Lapangan yaitu RSD Kalisat Jember.

2. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Membina kerja sama dengan institusi terkait yaitu RSD Kalisat Jember dan sebagai pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku di Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

3. Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan tentang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit serta pengalaman dan penerapan ilmu yang diperoleh sehingga diharapkan dapat menjadi lulusan siap kerja dan lebih percaya diri.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan secara online (daring) di tengah masa pandemi Covid-19 dengan menggunakan data yang diberikan oleh CI RSD Kalisat, yang berlangsung selama 24 hari dimulai pada tanggal 25 Oktober 2021-24 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan secara online (daring) melalui aplikasi *whatsapp* grup, semua kegiatan dipantau melalui *logbook*, dan pengumpulan hasil kegiatan diupload melalui akun *google drive* masing-masing.